



# ***La Flamiche dinantese***



*Gabin Van Damme*

Versione italiana realizzata da Nicolas Arena

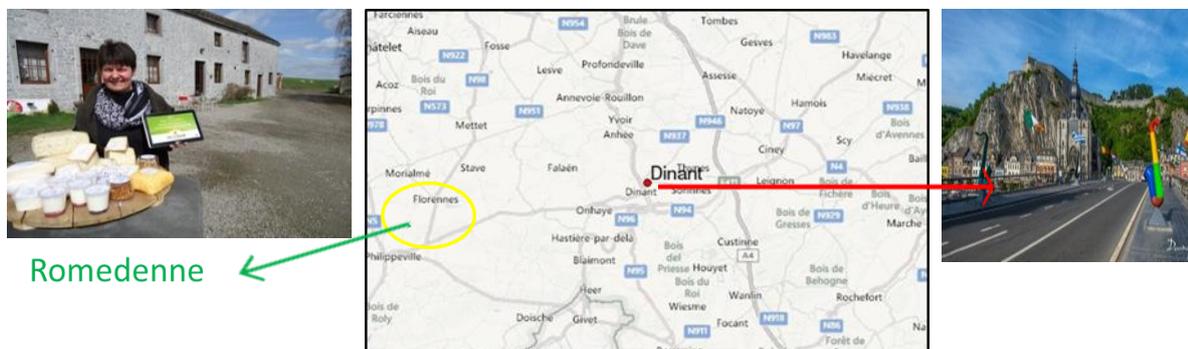
Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

**Per vedere questo dossier in [vidéo](#) (versione francese)**

## **ORIGINE GEOGRAFICA E STORICA DELLA FLAMICHE**



Secondo la leggenda la Flamiche dinantese sarebbe nata semplicemente dalla caduta di una contadina proveniente da Romedenne. Infatti, recandosi a Dinant con i prodotti della sua fattoria per venderli al mercato, lei cadde e nel suo sacco si trovarono mescolati il burro, le uova e il formaggio. Allora lei andò correndo da un'amica che stava facendo il pane. A partire da un pezzo di impasto lei fece una torta e vi mise il composto, mise tutto in forno e così nacque la flamiche.

## **TRADIZIONI E FOLCLORE LEGATI ALLA FLAMICHE**



Dal 1956 esiste la Confraternita dei Quarteniers della Flamiche dinantese, CQFD, il cui obiettivo principale è di far conoscere le specialità e il fascino della regione dinantese così come le tradizioni culinarie regionali.



Ogni anno si organizza il concorso del più grande mangiatore di Flamiche é organizzato il 1°sabato di settembre in occasione della fiera dove si vende roba usata del quartiere di San Nicola a Dinant. E' la Confraternita che si occupa, tra l'altro, di organizzare questo concorso.



## RICETTA DELLA FLAMICHE

### Lista e quantità degli ingredienti

- 400g de formaggio (boulette de Romedenne)
- Una pâte brisée
- 250g di burro salato
- 10 uova
- Sale e pepe



### Utensili necessari

- Un piatto di vetro (classico)
- Una forchetta per sbattere le uova
- Un coltello per tagliare a dadini la boulette e il burro
- Una teglia (di 5cm di altezza)
- Una bilancia



### Le diverse fasi della preparazione

*Disporre sul piattino la pâte brisée in uno strato molto sottile.*



*Sovrapporre sulla pasta il burro sparpagliato in piccoli pezzi.*



*Disporre sulla pasta il formaggio boulette, sparpagliato in piccoli pezzi.*



*Rompere le uova in un piatto.  
Insaporire con sale e pepe  
Sbattere le uova intere fino a quando non faranno la schiuma.*



*Versare le uova sbattute sulla preparazione.*



*Cuocere a forno caldo (circa 220 gradi) per 20 minuti.*



*Gustare la flamiche subito dopo che esce dal forno.*



## **Il servizio della Flamiche**

La Flamiche é sempre presentata sotto forma di torta e tagliata in quarti per essere saporita.

E' generalmente accompagnata da vino di Borgogna e da un' insalata all'aceto.



## **Altre varianti di Flamiche**

Le Flamiches salate più conosciute sono:

<p>La Flamiche al Maroille</p>	
<p>La Flamiche à l'Alsacienne (cipolla e pancetta)</p>	
<p>La Flamiche Picarde (ai porri)</p>	

Può anche declinarsi in una versione dolce:

<p>La Flamiche alle pere</p>	
<p>La Flamiche alle mele</p>	